Nr. 39. Kraków 5 czerwca 1913 r. Bezpłatny dodatek do „NOWIN". (Osobno sprzedawać nie wolno).

PRAKTYCZNA GOSPODYNI

wychodzi w każdy czwartek jako dodatek do „Nowin"

wraz z Biblioteką powieściową „NOWIN"
- Romans i powieść -
10 tomów rocznie.



Nr. 1. Ubranie wizytowe z szarfą bayadère. Nr. 2. Suknia biała z haftem i koronką. Nr. 3. Ubranie wizytowe z materyi ramagèe.

Praktyczne suknie letnie.

Któraż z naszych młodych Czytelniczek nie pragnie mieć sukni ładnej, do twarzy, niedrogiej, łatwej do prania, trwałej do znoszenia dalszych kursów samochodem, wycieczek letnich, zabaw na świeżem powietrzu? Sukni, która przedstawia się modnie, świeżo, strojnie, nie gniecie się, nie opatrzy i nie razi ani traci w zestawieniu z sukniami innemi. Taki skarb przedstawia dla młodych osób suknia biała z krepy bawełnianej w dobrym gatunku. Krepa ta pierze się jak zwykłe płótno wodą i mydłem, nie potrzeba wcale prasować jej. Co za nieocenona suknia, którą w razach wyjątkowych można samej uprać wieczorem, rozwiesić równo a zrana bez prasowania włożyć na siebie czystą i świeżą. A wiecie panie, jakie koronki moda przeznacza do przybrania letnich sukien, a przedewszystkiem białych krepowych (crêpe de coton). Takie, które kosztują bardzo mało (zaledwie cenę bawełny) i mogą być własnemi rączkami przygotowane — koronki irlandzkie szydełkowe. Koronka taka pierze się razem z suknią i nie wymaga rozpinania, kostkowania, ani prasowania — wystarczy ułożyć ją równo i poprawić zwinięte pikoty.

Obok krepy bawełnianej, płótno pozostało w modzie na suknie letnie. Młode osoby, chcąc być szykownie ubrane, dodadzą kołnierzyk haftowany lub koronkowy, a przy nim, odpowiednio do rodzaju kołnierza, krawatkę régate lub małą prostą kokardkę, bardzo żywej barwy: ponsową, cerise, zieloną, jasno fiołkową, niebieską (bleu d'Italie) lub t. p. Włożą wąski pasek z jelonkowej skórki lub z wstążki z liberty tego samego koloru co krawatka, zapięty małą klamerką złoconą. Pończochy muszą być również do koloru.

Jeżeli która z pań posiada leżące bezużytecznie od długich lat, pożółkłe nawet szerokie falbany po prababce, to może z nich obecnie przygotować bardzo strojną letnią toaletę. Zależnie od materyału cieńszego czy grubszego i od rodzaju tudzież szerokości haftu, suknia może być wykończona w połączeniu z gładkim materyałem, lub z dodaniem wszywek koronkowych. Przyszywając haft do sukni, stanika i rękawów, brzeg górny podkłada się i zawija płasko na sznurku bawełnianym, krytym batystem. Moda obecna stosuje taki sznurek do wszelkich materyałów; jeżeli chodzi o suknie do prania, trzeba wybrać sznur nie kurczący się, albo dla pewności zamaczać go i wysuszyć przed użyciem.

Nr. 1. Ubranie wizytowe z szarfą bayadère.

(*Objaśnienie ilustracyi*).

Rycina 1 przedstawia wzór sukni z niezmiernie modnej i najświeższą nowość przedstawiającą szarfą bayadère. Przy sukni z krepy bawełnianej lub cienkiej wełnianej, cegłasto ponsowego koloru, szarfa z miękkiej materyi jedwabnej czerwonawo-bronzowej 110 centimetrów szerokiej. Bluzka kimono na podszewce z przodu zapinanej, ma głęboki wykrój, zasłonięty białą kamizelką głęboko krzyżowaną, przyczepianą do podszewki; przy sukni wełnianej kamizelka będzie jedwabna, przy letniej do prania batystowa. Wykrój bluzki dopełnia podszyty brzegiem kołnierz jedwabny z podwójnie wziętej materyi, zapięty z przodu klamrą szmuklerską. Spódnica w dwa bryty, zachodząca w górze gorsecikowo, obciśnięta na biodrach szarfą, przewiązaną z przodu, więcej ku prawej stronie; oba końce łączy u dołu jeden duży kwast szmuklerski. Przy kamizelce dany płasko wyłożyny kołnierz z haftu angielskiego.

Nr. 2. Suknia biała z haftem i koronką.

Strojna toaleta biała, odpowiednia na zabawy ogrodowe, na zebrania u wód, może być z voile wełnianego lub jedwabnego, z batystu albo z płótna bułgarskiego. Stosownie do materyału, dobrać trzeba koronkę grubszą lub cieńszą i haft na batyście lub płótnie. Suknia z tyłu zapinana, ma stanik podszewkowy mocno wycięty; wierzch bluzkowy przymarszczony około szyi na sznureczek, bez kołnierza, przybrany haftem, danym ;nakształt szelek, które na ramionach zakończa falbana haftowana, zachodząca epoletowo na krótkie rękawy, złożone z haftu i falbanek plisowanych. Spódnica w górnej połowie z materyału gładkiego, w dolnej łączona z haftu i pasów szerokiej wszywki valençiennes; u dołu idzie wokoło falbana haftowana. Baskina przyszyta do stanika, składa się z części gładkiej i haftu, łączonego z wszywką koronkową, tak samo, jak u spódnicy. Pasek z wstążki kolorowej, zapięty z tyłu pod kokardą.

Nr. 3. Ubranie wizytowe z materyi ramagèe.

Złoto-bronzowa deseniowa materya i tegoż koloru krepa chiffon, kawałek materyi białej i kolorowej, tudzież duże guziki bronzowe galalitowe składają materyał na szykowną suknię. Spódnica w dwa bryty, układa się w modną draperyę, przez zebranie kilku fałd brzegiem lewego bryta. Która z pań lubi modę ekscentryczną, to może zostawić u samego dołu otwarty szew przedni (jak na rycinie 3), ale nie jesteśmy za tem. Stanik podszewkowy, z przodu zapięty, pokrywa bluzkę kimono z kolorowej i białej materyi.

Jak wywabiać plamy?

Środki i sposoby domowe.

II.

Tłuste plamy różnego rodzaju są najtrudniejsze do wywabienia. Podajemy niektóre sposoby.

Plamy tłuste na materyałach o delikatnej barwie wycierać na sucho mąką kartoflaną.

Na czarnych materyałach plamy tłuste wyczyścić najpierw szczotką, potem eterem, a w końcu cały materyał wytrzeć gąbką, zwilżoną w czarnej kawie. — Plamy tłuste na materyałach można też wywabiać przez nacieranie spirytusem do palenia, lub też trzeba je sprać wodą ze zwyczajnem mydłem i potem lekko (przez wilgotną ściereczkę) przeprasować materyał.

Na kołnierzykach męskich plamy tłuste i brudne czyścić amoniakiem.

Z farby olejnej plamę świeżą usunie się eterem lub naftą.

Na papierze plamę tłustą natrzepać mocno watą zmoczoną w eterze. Powtarzać ewentualnie ten zabieg kilka razy, aż plama zniknie. Inny sposób, aby plamę tłustą usunąć z papieru, polega na tem, że się papier z obu stron posypuje miałką kredą, wkłada między dwa arkusze bibuły i mocno przyciska. Po kilku godzinach trzeba kredę otrząsnąć, a plamy nie będzie.

O wywabieniu plam ze smoły pisaliśmy dwa tygodnie temu w odpowiedziach od redakcyi.

Plamy ze smoły są trudne do wywabienia. Można je wprawdzie usunąć, ale nieraz materya w tem miejscu traci kolor i zamiast plamy czarnej ze smoły ukazuje się inna plama. Trzeba przeto przy czyszczeniu postępować ostrożnie.

Jeden sposób polega na tem, że wciera się w plamę żółtko z jaja, skutkiem czego smoła się rozpuszcza, poczem zmywa się tkaninę należycie wodą, nie zbyt gorącą. — Inny sposób jest następujący: plamę ze smoły zwilża się terpentyną lub naftą, zbiera i wykrusza się smołę i wyciera się ostrożnie tkaninę gałgankiem. Jeżeli pozostanie tłusty ślad po czyszczeniu, wytrzeć plamę mocno spirytusem do palenia.

Plamy z laku na różnych materyałach odmaczać benzyną a potem wykruszyć.

Plamę z pokostu nacierać terpentyną, a nawet w niej zamoczyć.

* *

Wyborny płyn do wywabiania plam sporządza się w ten sposób: Do jednej ćwierci litra wrzącej wody wlewa się 12 decylitrów czystego salmiaku i rozpuszcza się 8 dekagramów zwykłego mydła. Płyn ten chowa się w dobrze zakorkowanych flaszeczkach. Przed użyciem należy flaszeczkę dobrze wstrząsnąć. Plamy trzeba wytrzeć tym płynem i potem zimną wodą przeprać.

Jeżeli się używa benzyny do czyszczenia, trzeba zachować jak największą ostrożność i trzymać się zdala od pieca i światła. Nic łatwiejszego jak wybuch benzyny, bo benzyna ulatnia się szybko. Kronika notuje codzień niemal nieszczęśliwe wypadki z benzyną, bo kobiety są niepoprawne w swej nieostrożności.

Drobne ułatwienia w gospodarstwie.

Prasa do soków.



Brak prasy do wyciskania soku z owoców daje się w gospodarstwie zastąpić „aparatem", którego rysunek podajemy. Bierze się poprostu woreczek, uszyty np. ze starej serwety; do woreczka wkładamy owoce, jagody, i t. p. Następnie przez próżny koniec worka przewlekamy obrączkę od serwety i tłocznia gotowa. Przy ostrożnem władaniu „prasą", palce naszych gospoś bynajmniej się nie poplamią.

W czerwcu należy smażyć następujące konfitury i soki:

Konfitura z agrestu. Trzeba ją smażyć między 10 a 20 czerwca, gdy agrest jest zielony; bierze się gatunek podługowaty bez włosa — agrest trzeba wydrylować, t. j. wyjąć pesteczki, obciąć ogonki. Na funt agrestu bierze się 2 funty cukru i półtorej szklanki wody — gdy syrop średnio gęsty wkłada się agrest i gotuje do miękkości; gdy ostygnie, (na drugi dzień) wkłada się w czyste słoiki, przepłókane spirytusem, obwiązane czystym gałgankiem płóciennym i białym papierem i trzyma w suchem miejscu.

Marmelada z agrestu. Jest bardzo dobra i użyteczna. 1 funt zielonego, niedojrzałego agrestu posiekać drobno, zrobić syrop z 1 f. cukru i kwaterki wody, zagotować go raz, wrzucić posiekany agrest i gotować na wolnym ogniu, aż zgęstnieje i odstaje od rondla — złożyć w garnek kamienny, a gdy się okaże za rzadka to wstawić garnek na noc do szabaśnika. Bardzo pożyteczna marmelada do leguminów, sufletów i t. p.

Kompot z agrestu do pieczystego. Kwartę agrestu dojrzewającego oczyścić z sypułek i korzonków i ugotować w syropie, zrobionym z pół f. cukru i kwaterki wody — wylany na salaterkę, podaje się po wystudzeniu na stół.

Duszony agrest, jako garnitur do sztuki mięsa. Odpowiednią ilość agrestu oczyszczonego i wypłókanego w wodzie dusić w rondlu, położywszy, stosownie do ilości jego, łyżkę lub pół masła, do miękkości, i podlać śmietaną, trochę ostudzić i podać do sztuki mięsa.

Konfitura z truskawek. Zerwane świeżo truskawki w suchy dzień oczyścić z korzonków i opłókać każdą w spirytusie z piasku, ułożyć na półmisku jedną koło drugiej, aby obeschły — zrobić syrop na 1 f. truskawek z 2 f. cukru, bardzo gęsty, maczając cukier w wodzie — gdy syrop wyszumowany, we wrzący wrzucić truskawki i gotować na dużym ogniu — po każdem zagotowaniu zestawić rondel z ognia na 5 minut — powtórzyć tę czynność trzy razy — szumowiny zdejmować spodem łyżki srebrnej, albo przykładając bibułę do smażących się truskawek, w której osiądą szumowiny — nakoniec zlać ostrożnie konfiturę na salaterkę, a na drugi dzień złożyć w słoiki, przepłókane spirytusem, obwiązać czystym papierem i zostawić w zimnem suchem miejscu — osmażenie trwać powinno nie dłużej niż 25 minut.

Przepisy kulinarne.

Rozmaite sosy do mięs i ryb.

Sos rakowy. Dwie łyżki masła rakowego rozmieszać z łyżką mąki, rozprowadzić rosołem lub, jeżeli postna, smakiem rybim, mieszając aby nie było gródek; dodać szczyptę soli i pieprzu białego i zagotować. Następnie zaprawić dwoma żółtkami, wrzucić do sosu nóżki i szyjki rakowe i trochę siekanego zielonego kopru. Półmisek można ubrać skorupkami nadzianemi, jak do zupy rakowej, lub co jeszcze estetyczniej wygląda, kilka ładnych raków zgotować, nadziać na szpadki i udekorować potrawę. Sos ten znakomity do potrawek z drobiu, do mostku cielęcego lub do ryb, do ryb jednakże zamiast rosołu, trzeba dodać śmietany.

Sos pikantny. Do łyżki sosu rumianego dodać łyżkę siekanej cebuli, trochę soli, pieprzu lub papryki; rozprowadzić bulionem, wsypać kilka drobno usiekanych korniszonów i rydzów lub grzybów marynowanych, zagotować, a na wydaniu dodać trochę zielonej pietruszki i koperku.

Sos Bordelaise do ryb. Zasmażyć łyżkę mąki z łyżką masła, wsypać trochę cebuli i różnej włoszczyzny drobno usiekanej jak kasza, poddusić; wlać szklankę czerwonego wina, łyżkę przetartych pomidorów, dodać soli i szczyptę papryki, zagotować i podać do ryb jak: do lina, węgorza, sandacza lub domuli. Sos ten powinien być zawiesisty.

Sos musztardowy. Jedno żółtko surowe utrzeć z trzema łyżkami oliwy, dodać łyżkę octu i dwie łyżki musztardy, trochę soli pieprzu i dobrze wymieszać. Sos ten wyborny do galaret z mięsa i ryb.

Sos sardelowy. Trzy żółtka ugotowane na twardo utrzeć z łyżką oliwy i łyżką octu dobrego; 4 serdele wymoczone i oczyszczone, przetrzeć przez sito i wymieszać z powyższą masą.

Obiady gospodarskie.

Dyspozycye na tydzień z uwzględnieniem pory roku.

Piątek 6 czerwca.

Zupa „nic". Pstrągi z masłem i ziemniakami. Pyza z szodonem.

Sobota 7 czerwca.

Zupa kalafiorowa z grzankami. Rozbratle duszone z sardelkami z ziemniakami lub kaszą. Galaretka.

Niedziela 8 czerwca.

Rosół z pasztecikami z móżdżku w naleśnikach. Sztuka mięsa sos koperkowy. Kurczęta ze śmietaną. Kompot z wiśni. Ciastka.

Poniedziałek 9 czerwca.

Chłodnik. Ozór wołowy z chrzanem i ziemniakami. Buchciki z konfiturami.

Wtorek 10 czerwca.

Barszcz z botwiny z jajami. Kotlety baranie z mizeryą i młodemi ziemniakami. Ciastka z kremem.

Środa 11 czerwca.

Bulion czysty. Móżdżek w muszelkach. Pieczeń wołowa duszona z jarzynami z sałatą. Kompot mieszany.

Czwartek 12 czerwca.

Zupa z jarzyn i szparagów. Pieczeń cielęca z mizeryą i ziemniakami. Fasolka zielona z masłem. Placek kruchy z wiśniami.

Kącik humorystyczny.

Ach te dziateczki!

— Bądź zdrów, Władek spieszę na kolej. Już tak późno!

— Niech ciocia będzie spokojną. Tatuś o całą godzinę naprzód posunął co tylko zegary!

* *

— Zosiu! Nie jedz tyle cukierków, popsujesz sobie ząbki!

— To wtedy dostanę nowe, takie, co się wyjmują, jak u babci!...

Dobra rada.

— Gdybym tak mogła doprowadzić do tego, by mój mąż najczęściej spędzał wieczory w domu.

— Wiesz, dam ci dobrą radę. Wychodź także z domu wieczorami!

Bystry wzrok.

— To musi być artysta.

— Czy dlatego, że nosi długie włosy?

— Nie, ale od tygodnia nosi ten sam kołnierzyk.

c. d. n.

Wydawca: Krakowskie Tow. wydawnicze. Odpowiedzialny i naczelny redaktor: Ludwik Szczepański. Drukiem Aleksandra Rippera w Krakowie